

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

2022 DEVE 88 DDCT Subventions (67 280 euros) à 9 associations pour leurs actions d'accompagnement et de sensibilisation à une alimentation durable.

PROJET DE DELIBERATION EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Le 3 mai 2018, votre assemblée a adopté la Stratégie de Paris pour une alimentation durable qui dote la capitale d'une politique alimentaire transversale ambitieuse pour que l'alimentation consommée à Paris soit saine, respectueuse de l'environnement et accessible à tou.te.s. Cette stratégie, labellisée en 2021 Projet Alimentaire Territorial (PAT) par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, offre un cadre structurant aux nombreuses actions sectorielles déjà engagées, au lancement de nouvelles actions et à la mobilisation des acteurs du territoire.

La Ville s'est par ailleurs fixé des objectifs ambitieux afin de porter une politique agricole et alimentaire territoriale, notamment à travers la création de l'opérateur AgriParis qui aura pour mission, notamment, de soutenir la transition agro-écologique des exploitations franciliennes et sera aussi un outil pour accompagner la restauration collective municipale dans la réalisation des objectifs du nouveau Plan Alimentation Durable. Voté à l'unanimité lors du Conseil de Paris en mai 2022, ce Plan vise à atteindre l'objectif d'une restauration 100 % durable au sein des établissements de la restauration collective : à horizon 2027, 75% des produits seront issus de l'agriculture biologique et 50 % seront des produits locaux (cultivés à moins de 250 km de Paris).

La réussite de cette politique publique en faveur de l'alimentation et de l'agriculture durables passe par la mobilisation de l'ensemble des acteurs du territoire parisien. C'est pourquoi, Paris soutient les initiatives, portées par les associations et les Parisien.ne.s, qui répondent aux enjeux agricoles et alimentaires, notamment en faveur des plus jeunes, des seniors, ou encore des foyers modestes. Elles concernent l'accessibilité de tout.e.s à une alimentation durable, la découverte, l'apprentissage et la sensibilisation à une alimentation durable ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire parisien, avec une attention particulière portée aux publics et aux quartiers populaires. La Ville soutient également les actions à l'attention des professionnels de la restauration dont l'objectif est de les sensibiliser et les accompagner dans leur changement vers des pratiques plus durables.

Après examen de leurs demandes, je sou mets à votre assemblée l'attribution de subventions à 9 associations. Ces projets relatifs aux enjeux alimentaires et/ou agricoles parisiens ont pour objectif de sensibiliser à une alimentation durable chaque Parisienne et chaque Parisien quel que soit sa situation ou son âge.

Projet de sensibilisation des publics modestes ou en situation de précarité alimentaire

- Initiatives de développement local dans le 10^e arrondissement de Paris de l'association à Paris 10^e (12 000 euros) – Paris Asso n° 2022_09079.

L'association Initiatives de développement local Paris 10 a mis en place 3 actions : des distributions de repas chauds préparés par les bénévoles dans le quartier Buisson Saint-Louis, à Gare de l'Est et à République (environ 500 par semaine), deux dîners solidaires à prix libre par mois en moyenne à la Nouvelle Rôtisserie, et une épicerie solidaire à prix libre installée dans les locaux du centre social Aires 10 et ouverte 2 après-midi par semaine. Pour mettre en œuvre ces projets, l'association récupère auprès de magasins bio et/ou en circuit court du quartier fruits et légumes et invendus.

Cette jeune association a été soutenue par le Conseil de Paris du mois de juillet pour le fonctionnement du projet d'épicerie. Afin de consolider ses projets, de garantir de meilleures conditions de conservation des denrées et d'assurer une meilleure présentation des produits, l'association souhaite acquérir 2 grandes armoires réfrigérées et une petite armoire réfrigérée avec une porte vitrée. Elle prévoit également d'investir dans un vélo cargo avec remorque pour améliorer sa logistique de récupération d'invendus.

Il est proposé une subvention en investissement de 12 000 € de la DEVE et la signature d'une convention de subvention d'équipement avec l'association.

- Solidaya pour son projet « Développer l'approvisionnement local et durable de l'Épicerie Sociale et Solidaire Solidaya » à Paris 13^e (5 000 euros) – Paris Asso n° 2022_08558.

Solidaya propose déjà environ 30% de produits d'épicerie bio et souhaite développer son approvisionnement en fruits et légumes avec des denrées bio ou durables. L'épicerie a été lauréate de l'appel à candidatures lancé par le réseau ANDES dont elle est membre, en partenariat avec Fermes d'Avenir qui soutient le développement de fermes agroécologiques en France. Le réseau Fermes d'avenir a d'ores et déjà sélectionné plusieurs fermes qui répondent aux besoins de l'épicerie et l'accompagnera dans sa mise en relation avec les producteurs pendant 5 mois. Cela va permettre à Solidaya de se fournir en fruits et légumes frais et variés directement auprès de producteurs – maraîchers locaux, d'Au bout du champ ou de la Coopérative Bio d'Île-de-France. Cette démarche a pour objectif de rendre accessibles aux bénéficiaires de l'épicerie des denrées variées, de qualité et durables. Pour mener à bien ce projet et garantir une juste rémunération des producteurs, l'association Solidaya sollicite le soutien de la Ville en complément de ses co-financements.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 5 000 € de la DEVE et la signature d'une convention annuelle d'objectifs avec l'association.

- Solidaya pour son projet « Programme de prévention dédié à l'alimentation sous forme d'ateliers culinaires avec un chef » à Paris 13^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2022_09015.

L'épicerie sociale et solidaire Solidaya souhaite poursuivre son programme de prévention dédié à l'alimentation. Il comprend 2 demi-journées de formation dédiées à une dizaine de bénévoles qui pourront à leur tour sensibiliser à une alimentation variée, équilibrée et durable le public accueilli à l'épicerie. Ces bénévoles auront à leur disposition une boîte à outils réalisée par l'association, en partenariat avec Silver Fourchette, et contenant des photos prises des ateliers, des fiches recettes, des idées de menus et des astuces culinaires.

Le programme prévoit également 6 ateliers de cuisine destinés à environ 60 à 70 personnes fréquentant l'épicerie, soit 10 à 12 personnes par atelier accompagnées de 2 animateurs/trices de Silver Fourchette (chef.fe cuisine, diététicien.ne ou médecin). Ces ateliers de deux heures se dérouleront dans une cuisine partagée située à proximité de l'épicerie et seront suivis d'un déjeuner partagé, confectionné à partir des produits de l'épicerie afin de favoriser la confection de repas équilibrés et accessibles. Une attention particulière sera aussi portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire (gestion des stocks, astuces pour ne pas jeter etc.).

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 10 000 € de la DEVE et la signature d'une convention annuelle d'objectifs avec l'association.

- Pulsart pour son projet « Tout doit disparaître » à Paris 9^e, 13^e, 19^e et 20^e (2 000 euros) – Paris Asso n° 2022_00197.

L'association met en œuvre des ateliers auprès des jeunes (9 à 17 ans) accueillis principalement dans les structures jeunesse parisiennes (Maison de la Jeunesse, centres Paris anim', Académie du Climat etc.). L'objectif est de les sensibiliser aux modes de production et de consommation afin de réfléchir à l'impact environnemental des produits vendus dans une épicerie. Pendant ces ateliers, les jeunes participent, par leurs créations artistiques, à la réalisation d'une scénographie représentant une épicerie ambulante. Des ateliers d'expression orale complètent cette installation mobile, visuelle et sonore. Une fois réalisée, cette « épicerie de la fin du monde » est présentée dans l'espace public afin d'initier une réflexion intergénérationnelle et collective sur une problématique et ses solutions. Ce projet a pour vocation à sensibiliser largement un public mixte à la protection de l'environnement et à la nécessité de consommer moins et de manière plus responsable.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 2 000 € de la DEVE.

- A.L.I.N.E.A.S. pour son projet « La charrette des 4 saisons solidaire » à Paris 18^e (6 000 euros) – Paris Asso n° 2022_10035.

L'agence locale d'initiatives nouvelles pour une économie autre et solidaire (A.L.I.N.E.A.S) a ouvert en 2020 sa boutique la Charrette des 4 saisons solidaire, située 30 rue Jean Cottin à Paris 18^e, en quartier Politique de la Ville.

La boutique propose des produits maraîchers locaux et de saison, recherchant à fixer des prix accessibles tout en garantissant aux agriculteurs.trices une juste rémunération. Chaque semaine, les bénévoles de l'association se rendent chez des petits producteurs du Val d'Oise et de Seine-Saint-Denis. Ils participent aussi à la cueillette et assurent la logistique en circuit court. Après trois années de fonctionnement, la boutique solidaire a fidélisé autour de son projet un public mixte et a contribué à sensibiliser les habitant.e.s à une alimentation durable.

L'association propose également des ateliers de cuisine anti-gaspi les mercredi et samedi réunissant 10 à 30 enfants et adultes par semaine. Les préparations sont alors réalisées avec les fruits et légumes à transformer. Ces temps conviviaux sensibilisent les publics à la saisonnalité des produits tout en contribuant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Ils sont complétés une à deux fois par mois par des ateliers de sensibilisation organisés à la bibliothèque Maurice Genevoix.

L'association développe par ailleurs d'autres partenariats avec des associations du 18^e telles que Vrac ou Vivre. Elle est également présente dans 2 centres sociaux du 17^e une fois par semaine en prévision du lancement d'une nouvelle boutique solidaire en 2023 dans le 17^e arrondissement, en partenariat avec la Régie de quartier Passerelles 17.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 6 000 € de la DEVE.

- Shakti 21 pour son projet « Magiques marmites contre la précarité alimentaire des publics en hébergement d'urgence » à Paris 10^e, 11^e, 18^e, 19^e et 20^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2022_03767.

L'association Shakti 21 intervient auprès des foyers en situation de précarité et propose des solutions de cuisson économe et écologique. Elle vise l'amélioration de l'accès à une alimentation suffisante et de qualité pour des personnes isolées et des familles logées dans des hôtels sociaux, des CHU, des résidences sociales à Paris et qui ont un accès limité à des équipements de cuisson ou accès à une cuisine partagée. En lien avec le Samu social (mission « mieux vivre à l'hôtel ») et la DSOL (direction des Solidarités) pour l'orientation des publics et la mise en relation avec les structures, l'association organisera des temps de formation et de sensibilisation à l'utilisation de marmites norvégiennes. Ces marmites, confectionnées par l'association et atelier d'insertion Mode Estime, favorisent une cuisson douce et sans énergie, selon un principe de confinement thermique. Un accès préalable de 15 minutes environ suffit pour que les plats continuent de cuire ensuite dans la marmite. En fonction des besoins, l'association mettra à disposition, sous forme de prêt aux structures accueillantes, la quantité de marmites et de faitouts souhaitée ainsi que des livrets de cuisine, réalisés en collaboration avec des familles hébergées à l'hôtel, et ce afin d'en faire profiter un maximum de foyers.

Il est proposé une subvention de 5 000 € afin de financer le temps de formation et de sensibilisation à l'utilisation des marmites, et une subvention en investissement de 5 000 € ainsi que la signature d'une convention de subvention d'équipement pour permettre à l'association d'acheter les marmites.

- Halage, pour son projet « De la Graine à l'assiette » au jardin l'Univert à Paris 18^e (3 000 euros) – Paris Asso n° 2022_09531.

Situé dans le quartier prioritaire de la Goutte d'Or dans le 18^e, le jardin l'Univert accueille prioritairement des personnes en difficulté de vie et sans emploi pour permettre une remobilisation sociale des personnes les plus fragiles (Bénéficiaires du RSA ou minimas sociaux, personnes isolées, seniors, personnes en situation de rue, patients en suivi psychiatrique...) et propose des ateliers ouverts aux adultes et aux jeunes quel que soit leur âge. La mixité des publics est essentielle dans chacune des activités du jardin avec une priorité donnée à l'égalité Femmes/Hommes et aux publics fragilisés, ainsi qu'à l'insertion des jeunes.

Le projet « De la graine à l'assiette » vise à mettre en place une reconnexion entre la plante et l'alimentation, via des ateliers de cuisine participative pour adultes et enfants, des sorties au restaurant, une découverte des différentes sources d'approvisionnements sur le territoire, et différentes manières de cultiver les plantes comestibles naturellement (sans pesticides).

Il s'agit d'amener les participant.e.s à prendre conscience qu'une alimentation variée et équilibrée peut être moins coûteuse qu'ils ne le croient et d'entrer dans la démarche de prendre soin d'eux-mêmes, de leur propre santé, et aussi de celle de leur famille.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 3 000 € de la DDCT et la signature d'une convention annuelle d'objectif avec l'association.

- Bokawa, pour son projet « expérimentation d'un programme d'accompagnement autour de l'alimentation saine et responsable » à Paris 19^e (5 380 euros) – Paris Asso n° 2022_05705.

L'Association a pour objectif de sensibiliser à l'environnement et de favoriser le lien social. Au travers notamment d'un café, où se déroulent des ateliers, des rencontres et des conférences, l'association se veut un espace d'échange, de transmission et d'apprentissage. Situé dans le quartier prioritaire de Danube Solidarité Marseillaise, le lieu se compose d'une épicerie vrac et d'un café associatif.

Ce programme d'accompagnement prendra la forme de cycles qui permettra à 40 personnes et leurs familles en situation de fragilité d'être accompagnées sur 12 mois. Ces cycles permettront aux personnes de participer à des ateliers autour de l'alimentation ainsi que de bénéficier de paniers recette à petits prix dans l'idée de leur permettre de mettre en œuvre chez elles les notions abordées lors des ateliers.

Concrètement, toutes les 4 semaines, 2 groupes de 10 personnes participeront à un atelier autour de l'alimentation. Ces ateliers seront animés par une association partenaire ou un.e professionnel.le de l'alimentation (nutritionniste ou diététicien.ne). Les thématiques abordées seront diverses:

- Diététique, santé
- Astuces, petits prix
- Valeurs gustatives
- Enjeux climatiques

S'agissant d'une expérimentation, l'association souhaite réaliser une étude d'impact avec les partenaires du projet afin de mesurer l'évolution des habitudes d'alimentation, l'impact sur la santé et d'en tirer des recommandations pour essayer ce programme sur d'autres quartiers prioritaires de la Ville.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 5 380 € de la DDCT et la signature de l'avenant à la convention annuelle d'objectif avec l'association.

- Le Danube Palace, pour son projet « alimentation saine et durable » à Paris 19^e (7 900 euros) – Paris Asso n° 2023_00101.

Le Danube Palace est une association d'économie sociale et solidaire qui a pour objet de favoriser les échanges intergénérationnels, l'insertion et de rompre l'isolement au travers d'activités à caractère culturel, artistique, social. Le Café Associatif, Le Danube Palace Café, porté par l'association rue de la Solidarité permet d'accueillir ces activités (ciné-club, ateliers de tricot, numérique, accompagnement dans les démarches administratives, etc.). L'association souhaite également développer une offre de restauration autour des quatre continents et des ateliers de cuisine en mettant à profit la cuisine aménagée dans leur local pour sensibiliser au gaspillage alimentaire et favoriser l'accès à une alimentation durable plus saine et équilibrée.

Cette nouvelle offre alimentaire sur le quartier prioritaire Danube-Solidarité-Marseillaise s'accompagne de diverses sensibilisations autour du compostage, du bien-manger avec l'intervention d'une diététicienne de manière à développer l'esprit critique et l'autonomie face à l'alimentation, avec notamment un volet visant à renforcer le lien parent/enfant. Ce projet comprendra :

- un volet restauration autour des quatre continents, 4 jours par semaine avec un menu présentant les produits utilisés et leurs bienfaits sur le corps ;
- des ateliers cuisine afin de sensibiliser au mieux manger et au gaspillage alimentaire;
- des petits-déjeuners / ateliers de cuisine parents-enfants à destination des familles du quartier.

Le projet s'inscrit dans le dispositif Territoire Zéro Déchet déployé sur le quartier et se fera en partenariat avec des structures ayant d'ores et déjà intégré la dynamique, notamment l'association Espaces pour la récupération d'invendus alimentaires. La structure souhaite également développer des partenariats avec les commerces de proximité pour favoriser la récupération d'invendus alimentaires.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 7 900 € de la DDCT et la signature d'une convention annuelle d'objectif avec l'association.

Projet de sensibilisation des professionnels de la restauration

- Fair(e) un monde équitable pour son projet « Opérations de sensibilisation des restaurateurs et cafés dans le cadre de l'Addition » à Paris Paris Centre, 6^e, 9^e, 10^e, 11^e, 12^e, 13^e, 14^e, 15^e, 17^e, 18^e, 19^e, 20^e (6 000 euros) – Paris Asso n° 2022_09012.

L'association, en partenariat avec Bio consom'acteurs, Pik Pik environnement, Slow food et le Groupe d'Action Néo-Green (G.A.N.G.), a pour objectif de sensibiliser et d'informer les restaurateurs parisiens en quête de solutions pour transformer leurs pratiques vers plus de durabilité à travers le projet « L'Addition ». Pour le mener à bien, Fair(e) un monde équitable pilote l'organisation d'un évènement durable pendant lequel des bénévoles, parmi lesquels quelques volontaires du climat, vont à la rencontre des restaurateurs et des restauratrices pour leur présenter et leur expliquer la charte de l'engagement ainsi que le guide réalisé par le groupement d'associations – « Guide à destination des restaurateur.rice.s pour une alimentation + juste + saine + durable », édités à 500 exemplaires. Dans le guide sont proposées des solutions, expériences à l'appui, pour promouvoir une alimentation équitable, locale et de saison, en circuit court, bio, qui limite la part carnée des repas et anti-gaspi. Ces rencontres de

terrain permettent d'initier des transformations pour rendre les pratiques plus durables et de créer des liens inter-professionnels pour stimuler le partage d'expérience. Fair(e) un monde équitable s'attachera à suivre les évolutions, synthétisées dans une infographie qui permettra de dresser un état des lieux des changements de pratiques. Des actions de sensibilisation des citoyen.ne.s viendront compléter cette démarche.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 6 000 € de la DEVE.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir délibérer de ces propositions de subvention et de m'autoriser à signer les conventions jointes au présent projet de délibération.

La Maire de Paris